

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局(43) 国際公開日
2005年5月26日 (26.05.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/046353 A1(51) 国際特許分類: A23L 1/226,
1/22, 1/32, 1/39, 1/31, 1/015

(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/016516

(22) 国際出願日: 2004年11月8日 (08.11.2004)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:
特願 2003-382686
2003年11月12日 (12.11.2003) JP(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 株式会社
J-オイルミルズ (J-OIL MILLS, INC.) [JP/JP]; 〒
1040044 東京都中央区明石町8番1号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 山口 遼 (YAM-
AGUCHI, Susumu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市
鶴見区大黒町7番41号 株式会社 J-オイルミルズ
内 Kanagawa (JP). 馬場 啓子 (BABA, Keiko) [JP/JP]; 〒
2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒町7番41号 株
式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa (JP). 田島 郁一
(TASHIMA, Ikukazu) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横
浜市鶴見区大黒町7番41号 株式会社 J-オイルミ
ルズ内 Kanagawa (JP). 松崎 成秀 (MATSUZAKI, Nar-
ihide) [JP/JP]; 〒2300053 神奈川県横浜市鶴見区大黒
町7番41号 株式会社 J-オイルミルズ内 Kanagawa
(JP). 川口 宏和 (KAWAGUCHI, Hirokazu) [JP/JP]; 〒
2108681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味
の素株式会社内 Kanagawa (JP). 林 和寛 (HAYASHI,Kazuhiro) [JP/JP]; 〒2108681 神奈川県川崎市川崎区
鈴木町1番1号 味の素株式会社内 Kanagawa (JP). 黒
田 素央 (KURODA, Motonaka) [JP/JP]; 〒2108681 神
奈川県川崎市川崎区鈴木町1番1号 味の素株式会
社内 Kanagawa (JP).(74) 代理人: 阿部 正博 (ABE, Masahiro); 〒2740825 千葉
県船橋市前原西二丁目14番1号 ダイアパレス津田
沼1001号 Chiba (JP).(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が
可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR,
BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA,
NL, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,
SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,
UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可
能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD,
SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY,
KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG,
CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE,
IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI
(BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE,
SN, TD, TG).添付公開書類:
— 国際調査報告書2文字コード及び他の略語については、定期発行される
各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。A1 (54) Title: METHOD OF UTILIZING BODY TASTE IMPROVER COMPRISING LONG-CHAIN HIGHLY UNSATURATED
FATTY ACID AND/OR ESTER THEREOF

(54) 発明の名称: 長鎖高度不飽和脂肪酸及び/又はそのエステル体から成るコク味向上剤の利用方法

(57) Abstract: A method by which the body taste of a food is improved and the taste or flavor thereof is also improved. The method,
which is for enhancing or improving the flavor or taste of a food, comprises adding a long-chain highly unsaturated fatty acid and/or
an ester thereof, the acid being an n-3 type fatty acid having 20 or more carbon atoms and 3 or more double bonds or an n-6 type
fatty acid having 18 or more carbon atoms and 3 or more double bonds.(57) 要約: 本発明の目的は、食品のコク味を向上させ、更に、その味又は風味を向上させる方法を提供すること
である。本発明は、炭素数が20以上かつ二重結合を3つ以上有するn-3系の長鎖高度不飽和脂肪酸、又は、炭素
数が18以上かつ二重結合を3つ以上有するn-6系の長鎖高度不飽和脂肪酸である長鎖高度不飽和脂肪酸及び/
又はそのエステル体を添加することによる食品の風味又は旨味を向上又は改善する方法に係る。

WO 2005/046353 A1